المطبخ هو المكان الأكثر تعددا للنشاطات في داخل مسكنك.فهو ليس مكانا مخصصا للطهي فقط.وإنما مكان لتناول الطعام ومركز للإجتماعات العائليه.

لذا ينبغي الإهتمام بجميع التفاصيل الصغيرة والكبيرة فيه.فأحببت ان أطرح بين يديكم إرشادات لتصميم المطبخ قد تنفع من أخذ بها بعين الإعتبار:

- اولا /اذا رسمت خطا يصل اركان مطبخك الثلاثه (حوض الغسيل والثلاجه والفرن) ببعضها حصلت على مثلث يدعى مثلث العمل وهذا المثلث يجب ان يكون محيطه ما بين 3,7 و 6,7م

- تأكد من خطوط المرور الدخول والخروج من المطابخ لا تتداخل مع خطوط مثلث العمل .

- تأكد من أن إختيار موقع مطبخك بحيث تراعي فيه الأمور التاليه :

- كميه ضوء الشمس والهواء الداخل له.

- الإضاءة المتدليه تناسب طاولة تحضير الطعام أو الكاونتر المخصص لتناول الطعام ويفضل أن يكون إرتفاعها عن مستوى الطاوله 75سم .

- يجب ان يكون طلاء جدران المطبخ زيتيا حتى يسهل تنظيفه بصورة دوريه .

- التاكد من ان اختيارك لنوعيه السيراميك أو البورسلان لأرضيه المطبخ من الأنواع التي لا تسمح بلإنزلاق وغير قابله لإمتصاص الدهون وسهلة التنظيف ، كما انها سميكه بما فيه الكفايه لتحمل الصدمات .

- عند إختيارك لتصميم مطبخك على شكل حرف L فان إيجاد طاوله على شكل جزيرة في مركزة يعتبر فكرة عمليه وجيده.

- يجب ان يكون حوض الغسيل من النوع ثنائي الحوض وان يكون سهل التنظيف وغير ماص للدهون وان يرتفع قاعه عن سطح الأرضيه بمقدار 65سم ومزود بأنبوب التصريف الخاص به على شكل حرف Uلمنع تسرب الغازات الكريهه الى داخل المطبخ .

- التاكد من وجود مسافه على جانبي حوض الغسيل لا تقل عن 90سم على أحد الجانبين وعن 70سم على الجانب الآخر وبحيث لا يوجد بها آلات او اي أجهزة مطبخيه .

- يفضل ان يكون عمق حوض الغسيل تقريبا 15سم .

- من الأهميه توفير خزانه اسفل حوض الغسيل مخصص لبرميل النفايات.

- تثبيت الإضاءة المخفيه أسفل مستوى الخزائن العلويه بحيث تضيء كاونتر التحضير من وسائل الإضاءة الجميله وعندها تستخدم الإضاءة المنخفضه الفولتيه .

*الإضاءة المباشرة التي تكون من السقف ومسلطه على الفرن ضروريه لمتطلبات السلامه في المطبخ.

- النافذة الموجودة في مطبخك سوف يكون حوض الغسيل أسفلها مباشرة .

- التهويه الصناعيه في مطبخك وهي نوعان ،تهويه فوق موقد النار مباشرة وتهوية شامله للمطبخ تكون كافيه لإستبدال كميه الهواء فيه .

- التاكد من وجود التمديدات الكهربائيه ومناسبتها لأجهزة المطبخ المختلفه سواء الأساسيه او المحتمل وجودها .

- التأكد من الفصل ما بين الثلاجه من جهه والغاز والفرن من جهه أخرى بخزانه على الأقل.

التاكد من أبواب الخزانات والثلاجه والفرن وجميع التجهيزات الأخرى أنها ذات أبواب تفتح بعيدا عن مثلث العمل مابين حوض الغسيل والثلاجه والفرن .

- عند إختيارك لألوان داكنه لمطبخك فأحرصي ان يكون تصميم مطبخك مفتوح على أركان مسكنك الأخرى وأن يكون لون لامع تنعكس عليه الصور .

- كما انه ليس يا الضرورة ان يكون جداريا، ولكن يجب ان يؤخذ في الإعتبار التمديدات الصحيه بصورة مسبقه عند تنفيذ هذا النوع من المطابخ.

ديكورات المطبخ:

يحتاج الإنسان من فترة لأخرى أن يشعر بالتجديد والتطوير. ولأن المطبخ يعد بمثابة ركن أساسي داخل البيت وتقضي فيه ربة المنزل أغلب أوقاتها على مدار اليوم، لذا كان من الضروري أن يتم الاهتمام بتجديد ديكورات المطبخ ليشيع جو من الحيوية والنشاط يسمح بأن يكون المطبخ مكاناً محبباً لتبادل الأحاديث بين أفراد الأسرة أو مع الأصدقاء أثناء تحضير الوجبات، ولكن السؤال الآن كيف يمكن تجديد ديكورات المطبخ بلمسات عصرية جذابة؟

ينبغي الاهتمام بطلاء جدران المطبخ بلون عصري جذاب يتناسب مع بقية ديكورات البيت، بجانب الحرص على طلاء أبواب المطبخ باللون الأبيض، حيث يضفي اللون الأبيض لمسة جمالية على الديكور العام.

ترتيب أدوات المطبخ:

يحتاج المطبخ من وقت لأخر لإعادة ترتيب وتنسيق لأدواته؛ نتيجة لكثرة استعمالها، ومع إعادة ترتيبها يزداد الشعور بالراحة والحيوية في المطبخ، مع إمكانية تغيير أماكن أدوات المطبخ للشعور بالتجديد مثل تبديل أماكن الثلاجة والغسالة.

إضاءة المطبخ العصرية

تعد إضاءة المطبخ المتدلية من السقف والملونة واحدة من الأشكال الرائعة للإضاءة التي تضفي جمالاً وبهجة على ديكور المطبخ. كما يمكن استعمال إضاءة المطبخ الجانبية للتركيز على أحد
الأركان وستكون مثل هذه التغييرات بمثابة تجديد لديكور المطبخ.

أرضيات المطبخ:

يفضل استخدام خامة الفينيل كأرضية للمطبخ لكونها من أكثر أنواع مفروشات الأرضيات جاذبية وأناقة، علاوةً على أسعارها الرخيصة بمقارنة بالخامات الأخرى.

أدراج ورفوف المطبخ

تلعب الأدراج والرفوف دوراً رئيسياً في تجديد ديكور المطبخ وذلك من خلال تزيين الأدراج والرفوف ببعض الرسومات والأشكال، بالإضافة إلى إمكانية إزالة أبواب أحد الرفوف الجانبية كمظهر ديكوري جديد للمطبخ.

أكسسوار زهور المطبخ

يمكن تزيين المطبخ ببعض الورود والزهور ذات الروائح العطرية الجميلة، فهي تضفي على المكان رونقا وجاذبية، وبالأخص إذا تم وضع الزهور بأحد أركان المطبخ، مما يضفي تغيير جذري على مظهر وديكورات المطبخ.

المطـــابخ الصغيـــرة

تمثل المطابخ الصغير تحديا كبيرا في تصميمه وتنظيمه، فإن المساحة الضيقة أو الصغيرة قد تعوق أداء العمل بشكل سلس، مما قد يسبب الاكتئاب أو الايحاء بأن المطبخ غير مرتب ومكدس بالأدوات مما يعطى انطباعاً بأنه غير نظيف. لذا من الأفضل أن يكون تصميم المطابخ الصغيرة بشكل جيد لتلافى كل المعوقات.

مجموعة من الأفكار لتنظيم المطبخ الصغير

ألون طلاء جدران المطابخ الصغيرة:
اللون الأصفر والاوف وايت من أفضل الألوان المستخدمة لطلاء المطابخ الصغيرة، فالألوان اللامعة تعطى شعورا بمزيد من الاتساع وسيزداد هذا الشعور بأستخدام أرفف أو خزائن من الفولاذ البراق المقاوم للصداء أو الزجاج أو المرايا، كلما كان ذلك ممكنا، فأسطح تلك الخامات تعكس الضوء بطريقة مشرقة وبراقة ومن خلال استعمال الإضاءة الوفيرة سيضحى المطبخ الصغير أكثر رحابة.

بساطة المطابخ الصغيرة

المطبخ الصغير يتطلب أجهزة صغيرة فالأجهزة الضخمة ستضخم من الشعور بصغر مساحة المطبخ الصغير، وهناك العديد من المحلات التجارية التي توفر عدة تصاميم للأجهزة التي تناسب المطبخ الصغير كالثلاجات والمواقد، كما أن هناك محال توفر خدمة تبديل الأجهزة بآخري ملائمة وهناك أيضا الأحواض المناسبة للتصاميم الصغيرة، ويفضل استعمال الحوض الدوبل في المطبخ الصغير لأنه يعوق عملية غسل الأطباق في الحيز الصغير.

لاداعى لتكرار أدوات المطبخ بلا لزوم فليس هناك حاجة لمجموعة سكاكين أن كانت سكينة الطهاة ذات الجودة العالية متوفرة، بجانب أنه لا يتواجد هناك تدفع لتخزين العصارة في المطبخ أن كان من النادر استعمالها.

ومن المهم ترتيب الأدوات المتشابهة حسب وظيفتها والاستخدام سويا، كما من الأفضل أن تكون أواني الطهى بالقرب من الموقد ولوحات التقطيع بجانب الحوض.

زيادة كفاءة المطابخ الصغيرة

تكمن الزيادة فى كفاءة المطبخ الصغير فى أن يتم استغلال كل زواياه بشكل عملى وبأقتناء أدوات متعددة الاستعمال والوظائف. فمن المعروف أن المطبخ هو مكان للتخزين فيمكن استغلال أحد الجدران بوضع رفوف لإعطاء مساحة إضافية للتخزين، كما أن الرفوف

فارغا للعمل، وليبدو دائما مرتبا ونظيفا.

مع مراعاة ترتيب التوابل والمعلبات على الأرفف حتى يمنحها شكلا جذابا وتكون أيضا فى متناول اليد عند اللزوم. وللمزيد من الأفكار يمكن استخدام الزاويا وتجاويف الحائط لوضع أدوات النظافة والمكانس والمساحات ويمكن وضع سلة القمامة أسفل التجويف الفارغ للحوض. وليس هناك أفضل وأنسب من استغلال خزائن المطبخ بشكل مثالى عن طريق عمل أدراج وأرفف متعددة الأغراض على أن تسحب للخارج مما يعطى مساحة أكبر فى التخزين وطريقة فعالة في ترتيب الأغراض. مع استخدام الخطافات والدعامات المعلقة لتثبيها فى السقف أو في أركان بالخزائن أو على الجدران لتعليق أوانى الطهى والعديد من الأدوات يوفر مساحات هائلة.

تتميز المطابخ الدائرية بقدرتها علي استيعاب العديد من أدوات المطابخ ومستلزماته في ظل تواجد مساحة ضيقة مع إضافة لمسة عصرية إلى المطبخ. وتحتوي تصاميم المطابخ الدائرية علي أماكن خاصة بالأحواض، والأطباق، والميكروويف، وغسالة الأطباق، كما أنها تتميز بوجود السلة الدوارة أماكنالتخزين الدائرية التي تشبه السلة بأحد جوانب المطبخ، حيث تمنح المزيد من المساحة الواسعة لتخزين مستلزمات المطبخ .

تصاميم المطابخ الدائرية العصرية

معلومات هامه ومفيدة عن المطابخ :

هناك نقاط هامة يجب الاهتمام بها عند تصميم المطبخ
-مراعاة أماكن الفتحات (الأبواب و الشبابيك) مع توزيع وحدات المطبخ

- معرفة الأجهزة الموجودة بالمطبخ قبل التصميم لتحديد أماكنها وهى :
الثلاجة , غسالة أطباق , بوتاجاز , غسالة ملابس , مراوح شفط

- الحفاظ على وجود مثلث العمل مترابط بشكل جيد، هذا المثلث هو العلاقة بين الأجهزة الثلاثة (الحوض ، الموقد ، الثلاجة) حيث تتركز فيه غالبية الأعمال في المطبخ و مراعاة أن يكون مثلث العمل خالي من قطع الأثاث .

أنواع الخشب :

يفضل استخدام أنواع الأخشاب التي تتميز بالصلابة وتتحمل الأبخرة والرطوبة وكذلك درجات الحرارة العالية ومن أنواع الخشب التي يفضل العمل بها في المطبخ (القرو ، الزان) وتعتبر أكثر الأخشاب ملائمة نظراً لصلابتهم وقلة نسبة الرطوبة فيهم ويكون معامل الانكماش والتمدد فيهم أقل ما يكون ويمكن أن يكون بلونهم الطبيعي الفاتح أو صبغها بأي لون مطلوب .
كذلك يمكن استخدام حشوة خشب M.D.F الجيد جداً في أعمال الدهانات أو القشرة .

أسطح الوحدات :

الجرانيت والرخام : يعتبر أكثر المواد ملائمة لأسطح الأعداد في المطبخ ويرجع ذلك لأنهم أكثر المواد صلابة وأقلها تأثير بالرطوبة والحرارة ويفضل استخدام الجرانيت لقلة قابليته للتآكل وصلابته وبقاء اللمعة مدة أطول بكثير بعد الجلاء وتعدد ألوانه وعدم تأثره بالمواد الحمضية ولا ينصح باستخدام الرخام الفاتح لتغيير ألوانه وهناك مواد صناعية بديلة للرخام والجرانيت مثل الكوريان وهو متوفر بألوان متعددة ولكنه يتأثر بدرجات الحرارة العالية ويفقد بريقه مع الاستخدام ولكن يمكن إعادة تلميعه وإصلاح أي شروخ أو كسر به بصورة أسهل من الجرانيت والرخام .

الفورميكا :

يمكن استخدام الفورميكا في كسوة وحدات المطبخ من الداخل باللصق ومن مميزاتها أنها تعطي سطح لامع سهل التنظيف خالي من العيوب التقليدية الموجودة في الخشب ومن عيوبها انفصالها في حالة ضعف أو سوء مادة اللصق وفي حالة وجود رطوبة

الألمونيوم :

يتميز بأنه غير مسامي وبالتالي فهو أقل ملائمة لبقاء الحشرات وكذلك مقاوم للحريق خلاف قوة تحمله ومقاومته للمياه بصورة عامة وسهولة استبدال أي جزء معيب وقت الصيانة.

المطبخ المفتوح الاتجاه الجديد للمصممين

كل شئ يتجدد ويتطور بمرور الزمن و قد تطور مفهوم المطبخ و مظهره كذلك فظهر ما يعرف بالمطبخ المفتوح و أصبح ضرورة لملائمته لمتطلبات العصر فهو يخلق جو من التواصل بين الأم وأفراد أسرتها فكم هو رائع أن تعد الأم الطعام وفي ذات الوقت تشرف على أطفالها وهم يدرسون أو يشاهدون التلفاز أو يلعبون أو حتى تتحدث معهم .و في جانب آخر يرى البعض أن المطبخ المفتوح غير عملي لأن رائحة الطبخ والقلي ستظل عالقة في البيت والأثاث كما أنه يفقد كل من المطبخ و الصالة خصوصيته المطلوبة خصوصاً عند وجود ضيوف في الصالة أو خادمة في المطبخ و يرى آخرين أن يختص هذا النوع من المطابخ بأمور البسيطة كتجهيز الشاي و القهوة فقط مع وجود مطبخ آخر مغلق يختص بالطبخ يكون خارج المنزل أو يكون بين المطبخين باب و بالرغم من أن ذلك يحتاج إلى مساحة إضافية إلا أن ذلك يتناسب مع مجتمعنا الشرقي اكثر و ظهرت أفكار لهذا النوع من المطابخ تحاوزت إطلالته على الصالة العائلية كأن يطل على المسبح والحديقة من خلال نافذة أو باب زجاجي .

و بشكل عام العملية ليست مجرد إلغاء أحد جدران المطبخ
بل يجب أن نخطط لذلك جيداً قبل بناء المنزل و أثناء التخطيط الهندسي له و دراسة
ما سيطل عليه المطبخ ؟
و كيف سيكون مظهره ؟
و كيفية التهوية ؟

و مساحته ؟
و هل سيكون هناك مطبخ مغلق متصل به أو منفصل ؟ ...الخ
أي أن الموضوع يحتج لدراسة وافية من جميع الجوانب فالناس تتعلم من أخطائها و النجاح لا يحدث إلا بالمحاولة و الخطأ و قد يظهر في المستقبل العديد من المطابخ المفتوحة العملية و المناسبة لمختلف احتياجات الأسرة وسيكون تقبل الناس له اكبر خصوصاً مع إمكانية تحويل المطبخ التقليدي المغلق إلى مطبخ مفتوح في حال توفر شروط نجاحه

و من خلال تجارب الآخرين يمكن تحديد متطلبات المطبخ المفتوح كما يلي:

1. أن يطل على الأماكن العائلية كالصالة و الحديقة و ليس أماكن استقبال الضيوف.
2. وجود طاولة كاونتر لتناول الطعام مزودة بمقاعد و الاهتمام بتصميمها بشكل جيد وفي هذه الحالة يمكن إلغاء غرفة الطعام العائلية
3. وجود مراوح شفط قوية تسحب الهواء و الروائح لخارج المنزل
4. مراعاة النظافة الشديدة في المطبخ باستمرار
5. اختيار ألوان المطبخ بشكل يتناسب مع الفراغ الذي يطل عليه
6. في الأسر الكبيرة يفضل وجود مطبخ أخر خارجي أو مغلق لاستخدامات القلي و الطبخ

مثلث الحركة في المطبخ

هناك امور عديدة يجب اتباعها فى تصميم المطابخ ونحن بالصفات الشرقية يجب تطويرها لتكون ملائمة فالمطبخ له اضلاع ثلاثة اساسية كاجماد واخرى ثلاث اضلاع روحية اما الأولى فهى من المعروف أن المطبخ مكان تكثر فيه الحركة و مهما كان تصميم مطبخك يفضل أن يراعى دائما عند تصميم المطابخ ما يعرف بمثلث الحركة و ذلك لتحقيق سرعة و مرونة أكبر أثناء العمل في المطبخ , فتأخذ الحركة داخل المطبخ شكل عملي أكثر كما انه يعمل على التقليل من عدد التنقلات داخل المطبخ و يجعلها مقتصرة على المهم و الضروري فقط ..
و هذا المثلث يسمح لشخصين على الأقل باستخدام المطبخ في نفس الوقت لغرضين مختلفين دون أن يضايق أحدهما الآخر أثناء حركته داخل المطبخ .
المعروف أن في المطبخ ثلاث محطات عمل أساسية هي :
1-حوض الغسيل
2-الثلاجة
3- الموقد
و هذه المحطات هي ما يشكل رؤوس المثلث الثلاثة بحيث تقاس أضلاع المثلث من مركز كل من حوض الغسيل , الثلاجة , الموقد .

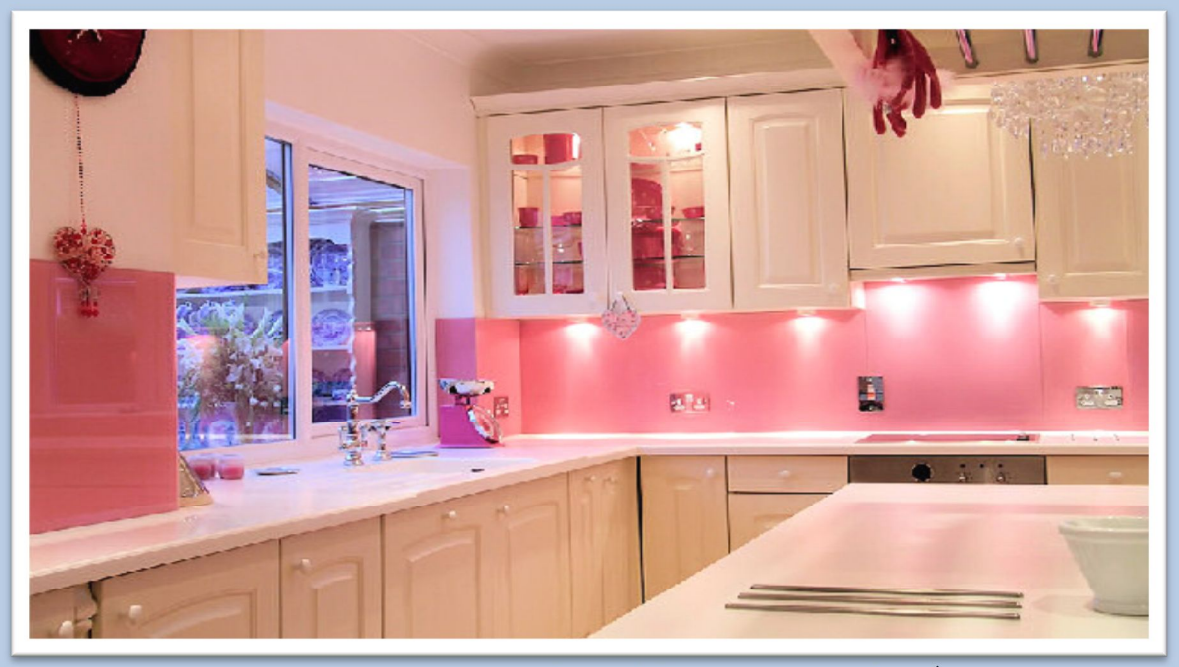
أقرب مكان للإضاءة أو الشباك، أما الموقد ففي أقرب مكان لمصدر التهوية .
و لأفضل النتائج يفضل أن يتراوح محيط المثلث من (4-8 متر) و كل ضلع للمثلث يجب أن لا يقل طوله عن (1,25 متر) و لا يزيد عن (2.75متر) .
ثانيا علاقة المطبخ بمستخدمية وحيث ان المطبخ يعتبر المكان الوحيد التى تقدى فية سيدة المنزل اكثر وقت وبالتالى فانها تهمل امور اخرى كثيره واولها متابعة ابنائها او متعتها باتسامر مع من تحب وهى تعمل فى المطبخ وخلافة من الأمور التى نعلمها جميعا ومن هذا المنطلق انصح اخوانى المصممين المعمارين بضرورة الأهتمام بالمطبخ بحيث يكون مطبخ مفتوح مع حجرة المعيشة مع عمل الضوابط الهندسية ونظرا لعدم الاطالة ارجو ان تكونو استوعبتم ما اود توضيحة

ستارة المطبخ

بحكم الوظيفة العملية للمطبخ يحتاج اعتماد ستارة لنوافذه قليلا من التريث، لان تركيب ستارة للمطبخ بشكل اعتباطي دون التنبه إلى وظائف المكان سيؤدي في النهاية إلى إزالة تلك الستارة للتخلص من آثارها السلبية ينصح بعدم استخدام بعض الأقمشة كالأصواف وما شابه، في صنع ستارة المطبخ وذلك لقدرتها على امتصاص الأبخرة الناتجة عن الطهي وبالتالي التشبع بروائح غير مرغوب بها .
1- استخدام الحاجبات مناسب اكثر خاصة و أنها إضافة لمنظرها الجميل فإن الحاجبات ذات الشرائح المعدنية أو الخشبية اكثر مرونة وعملية عند
استخدامها في المطبخ خاصة فيما يتعلق بالنظافة .
2- في حال الرغبة باعتماد ستارة قماش ، يجب مراعاة أن تكون من قماش غير قابل للاشتعال كالأقطان و أن لا تصل نهاية تلك الستارة إلى سطوح العمل ، أو أماكن وجود النار حتى لا يتسبب ذلك في مشكلة نحن في غنى عنها .
3- من غير المستحب استخدام كثير من الحواشي والأشرطة للزينة لان المطبخ غالبا ما يكون يتسم بالبساطة ، خاصة إذا كان هدا المطبخ يتسم بالحداثة و التكنولوجيا .
4-الأخذ بعين الاعتبار الطابع العام للمطبخ بحيث تندمج تلك الستارة ضمن نسقه العام، وتكون مكملة للديكور لا مقحمة عليه.

المطبخ العصري لا بد ان تتوفر فيه شروط معينه ليكتمل, فإليكم اهمها :

1. مقاومة الأبواب لجميع عوامل الأبخرة والزيوت والرطوبة ومواد التنظيف والتي تستخدم في المطبخ كل يوم دون توقف.
2. أن يكون السطح مصنوعا من مادة مقاومة للأملاح والخدوش وكذلك تغيير اللون وألا يكون مساميا بحيث لا يحمل أي بقايا أكل بعد الاستعمال كي لا يكون عرضه للبكتيريا والحشرات داخل المطبخ.
3. يجب مراعاة توزيع الأجهزة الكهربائية مثل الفرن والثلاجة والجلاية والماكرويف بمسافات مناسبة بحيث لا تتعارض استعمالاتها مع بعضها البعض.
4. لا بد للمطبخ من ألوان قوية وصريحة لإبراز الديكور.
5. في حالة كون المطبخ صغيرا من حيث المساحة لا بد من الألوان الفاتحة بحيث تعطي مساحة مرضية مع الإضاءة والأجهزة.
6. إن عملية الدمج بين الأثاث المنزلي والمطبخ حتي تتحقق الروعة والجمال في المطبخ هي إحدى مواصفات المطبخ الحديث.
7. الإضاء الطبيعية لها أهمية لا تدرك خصوصا عند اختيار موقع المطبخ.



كيف تنظفين مطبخــك

تنظيف السطح العلوي لخزانات المطبخ

يكون بواسطة سائل تنظيف الأطباق ثم إزالته بالماء . لتنظيف آمن لا تخلطي منتجات التنظيف (سوائل) أي مثلا لا تقومي بمزج الكلور والنشادر سويا.

التنظيف بسائل تنظيف غسالة الأطباق الأتوماتيكي

يمكن استخدامه في كل من الثلاجة – الفرن – الأرضية – الحوائط – الزجاج داخل المطبخ بالطريقة التالية :

- وضع ¼ كوب من المنظف في جالون ماء ساخن ثم استخدامه على المكان المراد تنظيفه ثم تنظيفها بواسطة قطعة قماش جافة بعد ذلك
- لا يستخدم الصابون الخشن – الماء الساخن – النشادر – على الإطارات الذهبي أو الفضي للزجاج.
- للزجاج المتعرج او المتجعد او المحبب ينظف بواسطة فرشة حلاقة بها رغوة صابون ثم الشطف بماء.
- إذا كان هناك آثار لبقعة بيضاء على الزجاج نقوم بتنظيفها بواسطة شريحة ليمون.

لإزالة بقع الماء من على الإستانليس استيل ننظف المساحة المبقعة بواسطة قطعة قماش في خل ثم تجفيفها بقطعة قماش جافة.

لتنظيف غسالة الأطباق من الغشاء الصابوني:

وضع فنجان خل في دورة الغسالة وهي فارغة.

رائحة الثلاجة

- وضع كمية من الفانيليا على قطعة قماش قطنية ووضعها داخل الثلاجة سوف يزول الكثير من الروائح.
- حاولي ترتيب الثلاجة والفريزر اول بأول حتى تصبح مرتبة وتجدين غرضك بسهولة ويسر.
- في ماء شطف الثلاجة الأخير وضع عصير ليمون يعطي الثلاجة رائحة منعشة.

لتنظيف الأواني من الطعام المحروق او الملتصق

- أضيفي 2 ملعقة كبيرة باكنج صودا وماء مغلي واتركيهم للحظات سوف يساعد على سهولة إزالة الالتصاق.

- طريقة ممتازة لتنظيف النحاس والنحاس الأصفر بوضع ½ فنجان ♣خل مع ملعقة كبيرة ملح
وللحفاظ على لمعان النحاس بصقله وتنظيفه بدعكه بأنصاف الليمون المغموس فى الملح ، مع مراعاة أن يترك عصير الليمون والملح على سطح تلك الادوات النحاسية لعدة ساعات قبل القيام بعملية التلميع بقطعة قماش ناعمة وجافة ونظيفة
- الادوات المطلية بالكروم : للحفاظ على لمعان الادوات المنزلية المطلية بالكروم من التعرض للصدأ وذلك بمسحها بمادة الفازلين من وقت الى آخر
- للحفاظ على لمعان ادوات المائدة : يتم جمعها ونقعها قليلا فى اناء به ماء مضاف اليه مبشور الصابون وقليلا من النشادر.
- للحفاظ على لمعان الفضة: ضعى أصبعا من الطباشير فى درج الفضية مع الملاعق والشوك والسكاكين ،انه يساعد على تشرب الرطوبة

كيفية تنظيف الآنية الزجاجية:

ممكن بواسطة بخ الزجاج بماء ساخن +صابون ثم مسحه بماء ساخن بقطعة قطنية.
- للمعان اكثر:- أضف خل أو بوراكس لماء الشطف الأخير
- إذا كان الزجاج يحتوي على بقع ماء تنظف بقطعة قماش مغموسة في خل.

المطبخ والمساحات الضائعة:

الكهربائي ومجهز الأطعمة والسكاكين وبعض الأوعية والأدوات التي تستعمل نادرا.

- في الواقع ولقلة استخدامك لبعض هذه الأشياء فإنك لا تتذكر في أي مكان من المطبخ تحتفظ بها ومما لا شك فيه أن قدرتك على التصور الشامل لمحتويات مطبخك والأماكن المتواجد بها تجعل من عملية إعداد الوجبات أمرا بغاية السهولة وبعيدا عن المنغصات .

إرشادات ونصائح:

- معظم الخزائن الأرضية والمرتفعة ذات عمق ثابت (60 سم) مما يجعل رؤية محتوياتها ليس سهلا.
- حلول التخزين القابلة للسحب تتيح التحكم الكامل في طريقة التخزين في مطبخك.

خزانة مؤو نه تسهل عملية الوصول إلى الأغراض واستخدام أمثل للعمق والارتفاع عند تخزين الأغذية.

- السلال السلكية السحابة تتيح لك رؤية شاملة للمحتويات وتحمل أثقال أكثر من غيرها.

التراكيب الداخلية في خزائن الأركان تسهل من عملية الوصول إلى أوان المطبخ وقت الحاجة إليها.

- الأدراج السفلية يمكن استغلالها لتخزين الصواني والألعاب حيث أن هذه الأدراج تمثل مساحات غير مستغله في الغالب.
- التجهيزات الداخلية في الأدراج مثل الفواصل وأنظمة حفظ البهارات تتيح لك الاستخدام الأمثل للأدراج، تأكد من بقاء المحتويات كل في مكانها المحدد وعدم ترك أي مساحه دون استخدام.

هيئ مساحة على سطح الكاونتر:

هل هي الحقيقة أنه دوما لا يوجد مكانا خال على الكاونتر؟

هل آلة تحضير القهوة ولوح التقطيع والسكاكين والمقصات وفرشاة غسل الأطباق تتنافس مع الخضراوات والسمك والقشدة والبطاطس لإيجاد موقع لكل منها على سطح الكاونتر أثناء إعداد الطعام؟

في مثل هذه الأحوال تصبح عملية الطهي مملة وفي غاية الصعوبة مما لا شك فيه انه مما من احد يرغب في ترتيب سطح الكاونتر عندما يحين الوقت لبدء عملية الطهي

إرشادات و نصائح:

نظام التعليق المثبت على الحائط بين الخزائن العلوية وسطح الكاونتر يتيح الاستخدام الأمثل للفراغ الغير مستغل أساسا ويسهل الوصول إلى أدوات المطبخ التي يكثر استخدامها. وهذا بدوره يحول دون اكتظاظ سطح الكاونتر والإبقاء عليه مرتبا و نظيفا.

فكر في الاستفادة من الأنظمة التي تساعدك على التغلب على العديد من المشاكل مثل: حامل كتاب الطبخ ، رف التوابل ، حامل السكاكين ، مجفف الأطباق ..... وغيرها من الأنظمة.

مواصفات صالة الطعام :

حجم غرفة الطعام تحدد وفقاً للحد الأقصى لعدد الأفراد الذين يمكن أن تدعوهم لمناسبة ما لديك من أجل إيجاد مساحة كافية للتحرك، ولأن الناس يحتاجون إلي تحريك الذراعين والأقدام أثناء الجلوس والقيام من علي مائدة الطعام.

فإليكم بعض الملاحظات التي ينبغي علينا مراعاتها لتجلس أمام المائدة مرتاحاً:

حجم غرفة الطعام تحدد وفقاً للحد الأقصى لعدد الأفراد الذين يمكن أن تدعوهم لمناسبة ما لديك , إلا أن الحد الأدنى لصالة طعام تتألف

المائدة و خزانة أطباق الصيني و عربة لنقل الطعام هي (**3.7**م × **4.6** م).
و سيكون من السهل عليك تحديد أبعاد صالة الطعام عند معرفة الأسس التالية **:**

- المساحة اللازمة للذراعين: يحتاج كل فرد إلي مساحة تبلغ حوالي (**60** سم) أثناء الجلوس علي مائدة الطعام في حالة إذا ما كان المقعد بدون ذراعين، أما إذا كان للمقعد ذراعان، فيجب إضافة (**5** سم) أخري علي كل جانب.

-المساحة اللازمة للأرجل: يجب توفير المساحة الكافية التي يستطيع من خلالها الشخص البالغ تحريك قدميه بيسر وسهولة أثناء الجلوس، والقاعدة العامة أن تكون قاعدة المقعد على مسافة **25** سم من أعلي المائدة.

-كيفية القيام والجلوس علي المائدة: يصبح الأمر شاقاً إذا كان علي الناس أن يتسلقوا فوق بعضهم للجلوس أو القيام من علي المائدة!، لذا لابد وأن تترك مسافة كافية خلف المقاعد ما بين (**45** إلى **60** سم) حتى يمكن تحريك المقعد بسهولة وتوفير المساحة الكافية للشخص لكي يقف بسهولة، أما إذا كانت المساحة لا تسمح بذلك مع وجود الأريكة المثبتة التي يستحيل تحريكها، فاحرص علي اختيار مائدة خفيفة الوزن ليسهل تحريكها أثناء القيام والجلوس.

كما أن لغرفه الطعام مواصفات وشروطاً خاصة ، كذلك فإن لمائدة الطعام أيا كان مكان وجودها في غرفه خاصه بها أو في المطبخ مواصفات وشروط خاصه ، نذكر منها ..

- أن يكون ارتفاعها مناسباً للجميع حوالي **80** سم ، فإذا كان ارتفاعها بالنسبه للأطفال يمكن تعليه الكراسي التي يجلس عليها الأطفال بإحدى الوسائد.
- يجب أن تكون المائده نظيفة ومزينه بالقدر الذي يهيئ نفوس أفراد الأسرة لتناول طعام شهي ، وذلك بقليل من الزهور ذات الألوان الجميله والرقيقه.
- يجب استبدال المفارش التي تم اتساخها قبل موعد الوجبه .
- يجب الاهتمام بنظافه الأطباق وأدوات المائده .
- يجب ألا تزيد كميات الطعام المقدم على المائده على حاجه الأفراد.

45 استخداماً منزليا لبيكربونات الصودا

بيكربونات الصودا:
- يطلق عليها بيكربونات الصودا أو صودا الخبز, لها استخدامات عديدة على الرغم من وجود منتجات أخرى تؤدى نفس الأغراض التي تقوم بها إلا أنها أوفر في الثمن وإن لم تكن أفضل أيضاً.

*الخمسة والأربعون استخداما:

1- لعمل مسحوق البيكينج بودر: تخلط ملعقتان من بودر الكريمة وملعقة من بيكربونات الصودا وملعقة من النشا على أن تتضاعف هذه الكمية بنفس النسب إذا أردت كمية كبيرة من مسحوق البيكينج بودر.

2- لفرن الموقد: ويكون لها فائدتان لإزالة الدهون والشحوم ولإخماد الحرائق الكهربائية وذلك من خلال نثرها في الموقد.

عليه.

4- لكافة أنواع الحرائق: لا تقتصر وظيفتها على إخماد حرائق السيارات أو المواقد وإنما أيضاً للملابس, الأخشاب, السجاد, الأثاث.

5- لتنظيف الخضراوات والفاكهة: وذلك بإذابة البعض منها في الماء ثم وضع الخضراوات والفاكهة لفترة من الزمن ثم غسلها بالماء.

6- لصناديق القمامة: لها مفعول السحر في تنظيف صناديق القمامة التي تلتصق بها القاذورات والأتربة.

7- لغسيل الملابس شديدة الاتساخ: بنقع الملابس في ماء مذاب فيه بيكربونات الصودا.

8- لبقع الزيوت والشحوم في الملابس: بإضافة بيكربونات الصودا لمياه الغسيل.

9- لتنظيف الثلاجة والفريزر: بوضع القليل منها على قطعة من القماش مبللة بالماء ثم تنظف بالماء.

10- لتعطير الثلاجة والفريزر: يوضع مسحوق بيكربونات الصودا فى إناء بدون غطاء لامتصاص الروائح مع تقليب الصودا من وقت لآخر. على أن تجدد بكمية أخرى جديدة كل شهرين.

11- لروائح القطط: وذلك بوضع ملعقة كبيرة من بيكربونات الصودا فى المهاد.

12- لتنظيف فرشاة الأسنان ومشط الشعر.
13- لتنظيف أدوات الطعام والشراب بالماء والصودا.

14- لتنظيف الرخام ولمعانه: تضاف ثلاث ملاعق من الصودا للماء الدافئ وينظف الرخام بقطعة مبللة بهذا المحلول ويترك لفترة ثم ينظف بالماء.

15- لتنظيف الفورميكا: بقطعة إسفنجية مبللة ببيكربونات الصودا.

16- للتخلص من البلاستيك المنصهر: على الموقد أو الميكروويف وذلك من خلال قطعة قماش مبللة بمحلول بيكربونات الصودا والتي تستخدم كصنفرة هنا.

17- لتنظيف حقائب اليد: لكن في هذه الحالة تكون في صورتها الجافة باستخدام فرشاة ولتكن فرشاة الأسنان.

18- للفاصوليا الجافة: حيث تنقع فيها لتجعلها أكثر سهولة في الهضم.

19- لتنظيف زجاج النوافذ والسيارات, وخاصة من آثار الأمطار بمسحه بقطعة قماش مبللة بمحلول بيكربونات الصودا.

20- للعرق: فهي تستخدم كمزيل فعال للعرق.

21- لعمل الصلصال: وهذه لعبة مسلية للأطفال ومقاديره على النحو التالي : 4/1 كوب من الماء, 2 كوب صودا, 1 كوب نشا.

22- لعلاج لدغة النحل: باستخدام كمادات من الماء والصودا.

23- لعلاج لدغة البعوض: باستخدام كمادات من الصودا والخل.

24- لحروق الشمس: باستخدام معجون من الصودا والماء (ليس محلولاً سائلاً).

25- لعلاج قرحة الفم: وتخفيف آلامها يستخدم محلول الصودا بالماء.

27- لعلاج حرقان فم المعدة: ولتخفيف تركيز العصارة الحمضية تضاف 2/1 ملعقة من بيكربونات الصودا إلى 2/1 كوب من الماء.

28- لتهدئة الطفح الجلدي: في حالات أمراض الحصبة والجدري المائي يمكن أخذ حمام بإضافة الصودا لماء الاستحمام.

29- لعلاج التسمم من شجر اللبلاب: وما يحدثه من احمرار بالجلد يستخدم معجون الصودا بإضافة القليل من الماء لها حتى لا تعطى قواماً سائلاً.

30- لعلاج التهاب الحفاضات: بإضافة ملعقتين صغيرتين لماء الاستحمام للطفل تخفف من التهابات الجلد الناتجة عن التبول المستمر.

31- لرائحة الأحذية: فعند تعرض القدم للعرق تسبب رائحة كريهة في الأحذية ... ولعلاج ذلك تنثر في الأحذية و الجلود للمحافظة على رائحتها الطيبة.

32- لروائح اليد: عند إعداد الأطعمة مثل الأسماك تبلل اليد ثم تفرك جيداً بمسحوق الصودا بالماء الدافئ.

33- لستائر الحمام: من الصعب إزالة الأوساخ منها لتعرضها المستمر للماء والصودا تتغلب على هذه الأوساخ من خلال نقع الستائر في ماء مذاب فيه بيكربونات الصودا.

34- لنظافة فرش الأسنان: تبلل الفرشاة بالماء ثم يوضع عليها الصودا وتغسل بها الأسنان.

35- للدجاج:عند نزع الريش تضاف ملعقة صغيرة من الصودا للماء المغلي ليس فقط تساعد على نزع الريش بسهولة وإنما أيضاً على نظافة الجلد ولمعانه.

36- لرائحة لبن الطفل عند تقيؤه: سواء على ملابسه أو ملابسك تبلل قطعة من القماش بمحلول الصودا وتنظف بها الملابس ستختفي الرائحة على الفور.

37- لمنع انسداد البالوعة: تضاف أربع ملاعق من الصودا فيها أسبوعياً مع الماء الساخن.

38- لتلميع دورات المياه: باستخدام الصودا الجافة وقطعة من الإسفنج لتلميع الصنبور, الدش, الأرضيات, الحوض.

39- لمنع دخان السجائر: بعد إطفاء السيجارة يظل الدخان متصاعد لفترة من الزمن لتجنب حدوث ذلك تنثر الصودا في المرمدة ثم تغسل بمحلول الصودا لإزالة رائحة السجائر.

40- لتلميع الزجاج والسيراميك والبورسلين والبلاستيك: توضع الصودا على قطعة إسفنجية مبللة بالماء ثم تجفف لتعطى اللمعان.

41- لتنظيف غسالة الأطباق: على أن توضع بدلاً من الصابون في دورتها العادية ستساعد على نظافتها.

42- لتنظيف الأواني من الأطعمة المحترقة: تملأ الأواني بماء مذاب فيه بيكربونات الصودا لمدة 10 دقائق قبل غسيلها ... وإذا كان الطعام ملتصقاً وطبقة سميكة توضع كمية كبيرة من الصودا وكمية ماء أقل.

43- للمعان الكروم والأستنلس ستيل والفضة: تمسح بقطعة إسفنجية مبللة وبها بيكربونات الصودا.

44- لتنظيف ببرونة الطفل.

45- لتنظيف الشواية.

لخزانة ملابس رائعة :

هذه تعليمات لترتيب خزانة الملابس بصورة رائعة:

1. لاستغلال أكبر مساحة من خزانة الملابس، يمكن وضع قضيبين لتعليق الملابس على مستوين، بحيث يمكن تعليق الملابس التي لا تحتاج إلى ارتفاع كبير كالقمصان و البلوزات و البنطلونات. و ممكن أن تبقي جانباً من الخزانة للملابس الطويلة.

2. صمم الخزانة بحيث تكون الرفوف قابلة للتغيير، بحيث تجعلها بالارتفاع المناسب لأغراضك الشخصية .

3. أرضية الخزانة عادة ما تكون مهملة، قد لا نتمكن من وضع الملابس فيها لأنها منخفضة جداً و غير عملية للاستعمال المتكرر، لذا فالأفضل أن تخصص للأحذية، و بذلك لا تحتاج إلى الانحناء لاختيار الحذاء المناسب. و يمكن أن تضع في أسفلها وحدة رفوف خاصة بالأحذية.و الأفضل في تخزين الأحذية إبقائها في علبتها حتى تبقي عليها مرتبة و بشكل جميل و تحافظ عل نظافتها من الغبار.

4. إن كانت المساحة في أسفل الخزانة كبيرة، يمكن أن تضع فيها مفارش السرير في كيسها الحافظ. فتستغل المساحة أفضل استغلال. و كذلك يمكن تقسيم المساحة إلى عدة أقسام لتشمل أكثر من نوع للتخزين.

5. ابق الأشياء التي لا تستخدم بكثرة في الرفوف العليا حتى لا تضطر للتمدد المتكرر مما قد يسبب تقلص العضلات. و من المفضل أن توضع الأغراض هذه في صناديق ليبقى منظرها ملائماً و مرتباً و يحافظ عليها من الغبار. و هناك أنواع من الصناديق مخصصة للملابس بحيث تكون من مواد طبيعية و تساعد على إدخال الهواء فلا تتعفن.

6. ابق الأشياء التي تستخدمها بكثرة في الرفوف الوسطى حتى يسهل الوصول السريع إليها دون عناء. و يجب تحديد كل جزء من الرف لشيء محدد من الملابس أو الأغراض، فلا تخلط أنواع مختلفة مع بعضها البعض مما يسبب صعوبة في إيجاد ما تريده من قطع. و يفضل وضع الملابس المغسولة حديثاً أسفل الملابس التي موجودة أصلاً بالخزانة، حتى لا يتم استهلاك ملابس معينة دون غيرها وحتى تحتفظ الملابس برائحة الغسيل المنعشة، فلو تركت الملابس فترة طويلة دون ارتداء تختفي منها رائحة الصابون و تكتسب رائحة غير محببة.

7. لو كانت الخزانة لأكثر من شخص، يجب ترتيب رفوفها بفواصل عمودية لكي تفصل بها بين ملابس كل شخص حتى لا تختلط. و من الممكن كتابة اسم الشخص على الرف في طابع صغير للإيضاح .
و بالنسبة لقضيب التعليق يمكن أن يفصل بتطبيق فكرة جميلة و سهلة .

8. قم بملأ كيس صغير من القطن أو الكتان بالورد المجفف المعطر و إغلاقه بحبل ملون و تعليقه على القضيب، بذلك تكون قد وضعت فاصلاً بين الملابس و بنفس الوقت أكسبت الملابس رائحة جميلة منعشة. و إن أحببت أن تجعل الرائحة أكثر قوة انقع كيس القطن أو الكتان في ملطف الأقمشة كومفورت أو أي نوع آخر برائحة زكية. و اتركه ليجف. ثم علقه في الخزانة ستحصل على رائحة طيبة و أخاذة. و هي فكرة عملية و مفيدة.

9. بعض الملابس لا تحتاج إلى مساحة كبيرة في الخزانة بسبب صغر حجمها كالملابس الداخلية و الجوارب و البلوزات ذات الحجم الصغير. لذا يمكن أن نصمم الخزانة بحيث تتوفر فيها مساحة لرفوف مجزئة لعدة أقسام بشكل أفقي و عمودي، و يخصص كل قسم لنوع من الملابس حتى تصبح منظمة بشكل جيد.

10. هناك بعض الخزائن لا تحتوي على رفوف بل كلها قضبان لتعليق الملابس. و هذا ما حدث معي حين اشتريت أثاث جاهز لغرفة النوم و اكتشفت أن الخزانة تحتوي فقط على قضبان للتعليق و رف علوي واحد في الباب الأوسط. في هذه الحالة يمكن أن تضع وحدات رفوف تعلق على القضيب و تستخدم كرفوف بديلة. و هذه تتوفر في إيكيا و من الممكن الحصول عليها في بعض المحلات الكبيرة المتخصصة. و النتيجة خزانة مرتبة جداً و جميلة.

11.هناك بعض المساحات في الخزانة غير مستغلة. و منها باب الخزانة حيث من الممكن أن تلصق في أعلاه خطاف قوي (ممكن أن يلصق أكثر من واحد) يمكن استخدامه في تعليق الملابس أو أي شي لا يأخذ مساحة كبيرة. أنا كنت أستخدم الخطاف لتعليق الحقائب و لم أكن أتصور أن المساحة بين الباب و الرف تكفي لتعليق حقيبة، و لكن التجربة أكبر برهان.

12.إضاءة الخزانة: هي مهمة لإنارة الخزانة و من ثم تسهل في إيجاد الأغراض .هناك أنواع يمكن تركيبها بحيث تنير إذا فتح باب الخزانة، فهذه فكرة جيدة و مفيدة.

13.من الأفضل فحص محتويات الخزانة كل ستة شهور، لتحديد الصالح من الملابس و الأغراض و غير الصالح منها. بحيث يعاد ترتيب الخزانة حسب أهمية الأغراض. و بالنسبة لخزانات
الأطفال فهذه العملية تساعد في تحديد أي الملابس يمكن الاحتفاظ بها و أيها يجب التخلص منها أو توزيعها، فالأطفال يكبرون بسرعة و تصغر الملابس و الأحذية عليهم سريعاً.